

Decorando Tortas

Marta Ballina

Recetas y moldes

nº 1



EDICIONES
FOND 720-280
RUC 1-5000000

ZETA

Ronda en la nieve





Feliz Cumple



¡A renovar la casa!



Lata de pintura

Preparar dos tortas, rellenarlas y pegar una encima de la otra. Estirar mazapán teñido de azul y cortar un círculo de 20 cm. Untar la superficie de la torta con dulce de leche y pegar el círculo.



Seguir estirando el mazapán sin tener y cortar un rectángulo que tenga aproximadamente la altura y el ancho de la torta. Enrollarlo y ubicarlo en forma vertical junto a la torta. Ir desenrollándolo para forrar los laterales.



Moldar un rollo de pasta sin teñir, enrollarlo y pegarlo con clara en la parte superior para formar el cierre de la lata.

Para hacer las manchas de la lata, modelar rollos irregulares de mazapán de diferentes colores, aplanarlos e ir pegándolos con clara a los laterales de la torta.



Realizar las inscripciones en la torta con glase en cartucho.



Modelar dos bolitas, aplanarlas y pegarlas con clara a los costados para sostener la manija. Simular la manija con un alambre forrado con papel aluminio, insertando los extremos en las piezas de los laterales. Pintar con colorante plateado.



Simular la pintura que chorrea desde la parte superior con glase azul en manga.



Decoración

Lata de pintura: preparar dos tortas redondas de 20 cm de diámetro por 6 cm de alto. Rellenarlas a gusto y pegar una de ellas, con dulce de leche de repostería, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Luego, pegar la otra torta encima de la primera.

Estirar mazapán azul y cortar un círculo de 20 cm. Untar la superficie de la torta con dulce de leche y pegar el círculo. Aparte, estirar mazapán sin tefir y cortar un rectángulo que tenga aproximadamente la altura y el contorno de la torta. Enrollarlo y ubicarlo en forma vertical junto a la torta. Ir desenrollándolo para forrar los laterales.

Modelar un rollo de pasta sin tefir, aplanarlo y pegarlo con clara en la parte superior para formar el cierre de la lata.

Para hacer las manchas de la lata, modelar rollos irregulares de mazapán de diferentes colores, aplanarlos y pegarlos a la torta con clara.

Modelar dos bolitas, aplanarlas y pegarlas con clara a los costados para sostener la manija. Simular ésta con un alambre de floristería forrado con papel aluminio, insertando los extremos en las piezas de los laterales. Pintar estas piezas y el cierre de la lata con colorante comestible plateado.

Simular la pintura que chorrea desde la parte superior con glase azul en manga.

Realizar las inscripciones con glase en cartucho. Trasladar a una bandeja redonda.

Pincel



Preparar un bizcochuelo y tornear las esquinas para darle forma. Pegarlo con dulce de leche sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Forrar la mitad de la torta con mazapán sin tefir y marcarla con un palillo para imitar las cerdas.

de 60 cm de diámetro forrada con papel afiche blanco u otro a gusto.

Pincel: preparar un bizcochuelo rectangular de 12 cm por 22 cm. Tornear las esquinas superiores para darle la forma adecuada. Pegarlo sobre una base de cartón forrada con papel aluminio que tenga la forma del pincel. Forrar la mitad de la torta con mazapán sin teñir y marcarla con un palillo para imitar las cerdas. Forrar la otra mitad de la torta con mazapán rojo y, para tapar la unión, pegar atravesada una tira de pasta. Marcarla con palillo y pintarla con colorante plateado. Trasladar el pincel a la bandeja.

Modelar el mango con pasta roja y pegarlo con clara. Para que éste tenga brillo, pincelarlo con goma arábiga o, en el momento de presentar la torta, con clara de huevo sin batir.

Sobres de entonador: estirar mazapán, cortar rectángulos y recortarles una de las esquinas para simular que están abiertos. Presionar uno de ellos para que quede arrugado y decorarlos con glacé en cartucho. Dar brillo con goma arábiga. La pintura derramada se imita con glacé de diferentes colores.

Realizar un sombrero de pintor con papel de diario e insertar la vela. Realizar una inscripción con glacé.



Sobres de entonador Estirar mazapán, cortar rectángulos y recortarles una de las esquinas para simular que están abiertos. Presionar uno de ellos para que quede arrugado y decorarlos con glacé en cartucho. Dar brillo con goma arábiga. La pintura derramada se imita con glacé de diferentes colores.



2 Marcar también las cerdas en la parte inferior del pincel.



3 Forrar la otra mitad de la torta con mazapán rojo y, para tapar la unión, pegar atravesada una tira de pasta. Marcarla con un palillo.



4 Pintar la tira con colorante plateado. Modelar el mango con pasta roja e insertarlo, pegándolo con clara. Para que tenga brillo, pincelarlo con goma arábiga o, en el momento de presentar la torta, con clara de huevo sin batir.

En la oficina



Para este trabajo, preparar con anticipación el escritorio y la figura

Escritorio

Estirar a 5 mm de espesor pastillaje teñido de marrón con colorante comestible. Cortar las piezas del escritorio según el molde. Cortar las tapas de los cajones en pastillaje de 2 mm (pegarles con glacé una bolita aplastada a modo de manija). Dejarlas secar 24 horas.

Armar el escritorio pegando las piezas entre sí con glacé en cartucho. Dejar secar y pintar con colorante marrón diluido con agua. Matizar con marrón oscuro para imitar la textura de la madera. Dejar secar.

Artículos de oficina: estirar pastillaje o fondant extendido a 2 mm de espesor y cortar pequeños rectángulos para imitar los papeles. Realizar las inscripciones con colorante y pincel fino. Modelar en cualquier pasta el teléfono, el teléfono celular, la agenda electrónica, el lapicero y la sumadora (el papel de esta última es una tira de pasta que





Escritorio

Estirar pastillaje marrón a 5 mm de espesor. Cortar las piezas del escritorio según el molde. Cortar los cajones en pastillaje de 2 mm (pegarlos con glacé una bolita aplanada a modo de manija). Dejar secar 24 horas.



Para armar el escritorio, colocarlo patas arriba y comenzar a pegar las piezas entre sí con glacé en cartucho. Dejar secar y darle vuelta.



Pintar el escritorio con colorante marrón diluido con agua. Matizar con marrón oscuro para imitar la textura de la madera. Dejar secar.



En la parte posterior del escritorio, pegar con glacé el frente de los cajones. Luego, ubicar los accesorios de oficina.



se pega a la sumadora y a la torta una vez ubicado el escritorio).

Sillón: modelar en pastillaje beige un cubo de 4 cm de lado. Para el respaldo, estirar pastillaje a 1,5 cm de espesor, cortar un rectángulo de 4 cm por 11 cm y marcar las líneas del acolchado con una esteca. Dejar secar 24 horas. Modelar la figura sobre el asiento antes de pegar el respaldo.

Empresario

Modelar las piernas y pegarlas al asiento con glacé. Modelar los zapatos y pegarlos con clara en el extremo de las piernas. Modelar un conito de mazapán color piel para formar el torso.

Para la camisa, estirar pasta rosa, envolver el cuerpo pegando con clara y cerrar en el frente. Hacer un corte horizontal en la parte superior, y en diagonal en los hombros. Insertar un palillo de brochete (también puede utilizarse un espagueti; en este caso, no hace falta retirarlo del muñeco).

Modelar el cuello y la cabeza en pasta color piel. Insertarla en el palillo asegurándola con clara. Pintar los rasgos. Dejar secar 24 horas. Retirar el palillo y decorar el pelo con glacé en cartucho. Pasarle un palillo para simular que está despeinado.

Modelar los brazos en pasta color piel. Para las mangas, estirar pasta rosa, pincelar los brazos con clara y envolverlos. Cortar dos tiritas para los puños. Doblar cada brazo marcando el codo y pegar un extremo al cuerpo, y las manos al glacé del pelo. Pegar con glacé el respaldo del sillón.

Decoración

Preparar una torta redonda de 30 cm de diámetro. Pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio y forrarla con fondant extendido sin teñir. Pegarla sobre una bandeja de 40 cm de diámetro, forrada con la misma pasta.

En la unión de la torta con la bandeja, decorar una guarda con glacé blanco en manga con boquilla rizada y, sobre ésta, decorar una guarda con glacé marrón claro en cartucho.

Tonalizar la superficie de la torta pincelando con colorante marrón bien diluido con agua. Pegar a la torta, con glacé, el escritorio. Sobre éste pegar los artículos de oficina, la tira de pasta que simula el papel de la sumadora y algunas pilas de papeles sobre el

piso. Por último, pegar el empresario con las piernas ubicadas dentro del hueco del escritorio. Pegar una vela.

Importante: si la torta tuviese mucho relleno, es imprescindible hacerle una base al escritorio para que no se hunda. Para ello, la base se puede cortar en pastillaje utilizando el molde de la parte superior. Colocar en la torta 4 palillos que hagan tope con la bandeja y recién entonces pegar el escritorio a la torta con glacé.



Sillón

Modelar en pastillaje beige un cubo de 4 cm de lado. Para el respaldo, estirar pastillaje a 1,5 cm de espesor, cortar un rectángulo de 4 cm por 11 cm y marcar las líneas del acolchado con una esteca. Dejar secar 24 horas.



Modelado de la figura



Modelar dos rollos de mazapán azul para las piernas. Pegarlos al asiento. Modelar dos conitos en pasta gris y aplanarlos un poco para hacer los zapatos. Pegarlos con clara.



Modelar un conito de mazapán color piel para el torso. Para la camisa, estirar pasta rosa bien fina, envolver el cuerpo pegando con clara y cerrar en el frente. Hacer un corte horizontal en la parte superior, y en diagonal en los hombros. Insertar un palillo de brochete.



Modelar un rollito para el cuello. Modelar la cabeza a partir de una bolita de pasta color piel. Insertarla en el palillo asegurándola con clara. Ahuecar con un palillo los ojos y para simular la boca. Modelar la lengua y pegarla. Pintar los rasgos con colorantes. Dejar secar 24 horas.



Modelar los brazos con dos rollitos de pasta color piel y, en los extremos, modelar las manos y hacer pequeños cortes con tijera separando los dedos.



Estirar el palillo por la parte superior y decorarlo el pelo con glacé en cartucho. Para las mangas, estirar pasta rosa, pincelar los brazos con clara y envolverlos. Doblar cada brazo y pegar al cuerpo y al glacé del pelo. Hacer el cinturón y la corbata. Pegar una tira de pasta rosa para simular el cuello de la camisa.

Mis
15
años



Escaleras

Para este modelo preparar previamente las escaleras, la muñeca y las flores.

Escaleras

Estirar pastillaje blanco y cortar las piezas según el molde. Las piezas de los laterales deben dejarse secar sobre la línea del molde para que tomen curvatura.

Para armar la escalera, ubicar los dos laterales sobre un telgopor, sostenerlos con palillos y pegar con glacé los escalones en los extremos superior e inferior. De esta forma, quedará una estructura para continuar pegando las otras piezas hasta completar. Dejar secar 24 horas.

Hacer las columnas en pastillaje con dos bolitas aplanadas y un cilindro pequeño (si se desea, se puede hacer texturado pasando la pasta por un inyector). Dejar secar 24 horas. Pegarlas en la escalera dejando un escalón libre entre cada una. Completar con tiras de perlas alambreadas (se pueden adquirir ya hechas). Asegurar pegando una bolita aplanada sobre cada columna.

En el centro de la escalera, pegar una cinta de raso de 5 cm de ancho para simular la alfombra.

Decoración

Preparar tres tortas redondas: de 20, 26 y 32 cm de diámetro.

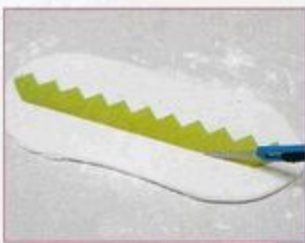
Fornarlas con fondant extendido blanco. En el borde inferior de cada torta, pegar con glacé un rollo de pasta y, sobre éste, una tira de perlas.

Es muy importante realizar el armado final de esta torta en el salón. Para ello, se necesitan dos soportes de metal (u otro material) de forma cubica; estime la altura de los mismos de modo que, al colocar las escaleras, éstas queden correctamente apoyadas en las tortas. Colocar primero la torta mayor en la mesa. Ubicar los dos soportes y distribuir alrededor tul blanco y rosa.

Colocar las otras dos tortas sobre los soportes. Ubicar las escaleras, pegando con glacé el primer escalón en una torta y el último en otra.

Colocar los ramos y por último ubicar la muñeca. Colocar las velas.

Cortar los laterales en pastillaje según el molde.



Dejar secar los laterales sobre el molde para que tomen la curvatura necesaria.



Para formar una estructura, pegar en los extremos los escalones utilizando un poco de glacé.



Continuar pegando el resto de los escalones hasta completar la escalera.





1 Realizar un rollito y marcar con esteca la división de las piernas. Modelar la cabeza a partir de una bolita. Decorar el pelo con glacé. Modelar los brazos y hacer los zapatos con dos bolitas aplastadas.



2 Para la taldá, modelar un conito y cortarlo por la mitad. Para el abrigo, modelar otro conito y pegarlo con clara. Realizar la cabeza y los brazos. Decorar el pelo con glacé en cartucho.

Pinos

Modelar un cono en mazapán teñido de verde con colorante comestible y hacerle pequeños cortes con tijera de abajo hacia arriba.

Cabañas

Modelar en mazapán amarillo una esfera y golpetearla con una espátula hasta darle una forma cúbica. Para hacer el techo, realizar uno o dos cortes con cuchillo (no es necesario que sean simétricos).

Con glacé marrón o crema de chocolate en cartucho (ver receta en pág. 24) decorar las puertas, ventanas y tirantes. Con glacé blanco en cartucho cortado fino, decorar nieve sobre puertas y ventanas. Con glacé verde, decorar hojitas. Con merengue italiano sin teñir o glacé en cartucho, decorar la nieve de los techos. Aparte, modelar pequeños troncos en mazapán.

Nene

Al ser de un tamaño pequeño, estas figuras no necesitan palillo para sostenerse.

Realizar un rollito de mazapán y marcar con esteca la división de las piernas. Hacer los zapatos con dos bolitas aplastadas. Para el cuello, hacer una bolita, aplanarla y pegarla con clara. Modelar la cabeza a partir de una bolita, ahuecar para formar los ojos y rellenarlos con glacé marrón. Pegar la cabeza con clara. Realizar los detalles de la cara con colorantes diluidos con agua y pincel fino (ten en cuenta que son de un tamaño muy reducido). Decorar el pelo con glacé en cartucho.

Modelado y decoración de cabañas



1 Modelar en mazapán amarillo una esfera y golpetearla con una espátula hasta darle una forma cúbica.



2 Para hacer el techo, realizar uno o dos cortes con cortante o cuchillo (no es necesario que los cortes sean simétricos).



Hacer las columnas con dos bolitas aplanadas y un cilindro pequeño. Dejar secar 24 horas.



Pegar las columnas en la escalera dejando un escalón libre entre cada una. Completar con tiras de perlas alambreadas. Pegar una bolita aplanada sobre cada columna.



Cortar los pétalos



Modelado de la muñeca



Realizar la peana en pastillaje, hacer un orificio para poder insertar el palillo del torso y dejar secar 24 horas. Para el vestido, cortar un círculo de pasta de goma y acomodarlo sobre la peana, asegurándolo con glacé.



Realizar el torso con un molde, utilizando pasta de goma color piel. Atravesarlo con un palillo y dejar secar. Pintar la cara. Vestir el torso con la misma pasta.



Modelar los brazos con dos rollitos. Hacer las manos e insertarlas en el brazo, pegándolas con glacé. Formar la copa de la manga con un rectángulo de pasta.



Orquídeas: utilizar pasta de goma blanca con cortante de orquídea. Para el centro, modelar una bolita y pasarle un alambre de floristería. Cortar pasta con el cortante central, abollar y envolver el centro pegando con goma arábica. Cortar 3 pétalos finos, abollarlos, marcarlos y alambrear. Cortar 2 pétalos más gruesos, abollarlos, marcarlos y alambrear. Dejar secar. Pintar con colorante lila diluido con agua y dejar secar. Armar sujetando con cinta engomada.

Hojas: estirar pasta de goma teñida de verde, marcar con marcador de nervaduras y abollar los bordes. Pegarle por detrás, con goma arábica, un alambre forrado.

Realizar dos ramos completando con hilos de tanza con corazones y canutillos pegados con cola vinílica.

Varitas de nomeolvides: cortar las flores con cortante de nomeolvides y pasarles un pistilo por el centro asegurándolo con goma arábica.



4 Pegar congelé los brazos al cuerpo, retirar el pañito y decorar el pelo con glaseé en cartucho.



5 Hacer los detalles del vestido con glaseé en cartucho y matizar con colorante rosa y pincel fino.







A la luz de la luna

Este es un collage ideal para principiantes. Los recortes se pueden preparar con anticipación –con cualquier pasta– y formar las figuras sobre postres rellenos con cremas, ideales para completar una buena comida o servir con el té.



Gatos: para la cabeza, estirar pasta y cortar un círculo. Modelar las orejas y pintar con negro el exterior de los ojos y la boca. Modelar rollitos para imitar un flequillo y pegarlos con clara. Pintar los ojos.



1 Cortar en mazapán las piezas del gato y la luna. Cortar la corbata, el moño y la luna.



2 Cortar en mazapán marrón la pieza de la cerca. Marcar con una esteca para simular las tablas que la forman.

Crema de chocolate

Ingredientes

- 250 g de chocolate
- 250 g de dulce de leche de repostería
- 50 cc de licor a gusto

Procedimiento

Disolver el chocolate a baño de María y retirar. Luego, incorporar el dulce de leche y batir. Por último, añadir el licor y continuar batiendo.

Postre y collage



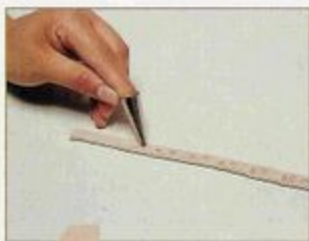
3 Preparar un postre. Rellenarlo a gusto y llevarlo a la heladera unas horas. Retirarlo y pegarlo con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Untarlo con crema de chocolate y alisar con ayuda de una espátula de cocina.



4 Para completar el diseño, pegar a la crema los gatos realizados en mazapán.



1 Para imitar la textura de la madera, marcar el mazapán con un palillo. Pintar y dejar secar.



2 Marcar los travesaños con una boquilla redonda lisa (pequeña) para imitar las hendiduras de los clavos y pincelar con colorante. Dejar secar.



3 Primero, pegar a la crema la cerca y la luna (previamente pintada con colorante comestible plateado).



4 Luego, pegar los travesaños sobre la cerca utilizando un poco de crema en cartucho.



5 En la parte inferior del postre, decorar el césped con glacié verde en manga con boquilla de pastito y, con glacié blanco en cartucho, decorar puntos imitando estrellas.



6 Colocar la crema en manga con boquilla rizada y decorar todo el contorno de la torta con copetes de crema, rematados por cerzas al marraquino.

Moldes

Las
Aventuras
de Robin
Hood

Cúpulas de las torres
Cortar en cartulina

Ventanas

Ventanas

Estandartes

A la luz de la luna

Luna

Cortar a 3 mm de espesor



Modelo terminado

Cola de gata

Modelar un rollito

Corbata

Cortar en pasta azul

Cola del gato
Modelar un rollito

Moño

**En la
oficina:**



Modelo terminado

Cortar todas las piezas de 5 mm de
espesor, a excepción de los cajones que
son de 2 mm

Cajones
Cortar 3
piezas

Parte superior
(también Base, de ser necesaria)

Cortar 1 pieza

Frente

Cortar 1 pieza

Cajonera

Cortar 1 pieza

Laterales

Cortar 2 piezas

**Mis
15
años**

Escalones

Cortar 20
piezas de
4 mm de
espesor

**Frente de
escalones**

Cortar 20
piezas de 3
mm de
espesor

**Laterales
de escalera
superior**

Cortar 2 piezas
de 5 mm de
espesor

**Curvatura
de los
laterales**

**Laterales
de
escalera
inferior**

Cortar 2
piezas de 5
mm de
espesor

cho. Modelar los brazos con dos rollitos y, con dos bolitas aplanadas, imitar las manos con misonos. Simular la bufanda con un rollito de pasta aplanado.

Nena

Para imitar la falda, modelar un conito de mazapán y cortarlo por la mitad, desechando la parte superior. Para hacer el abrigo, modelar otro conito y pegarlo con clara sobre el anterior. Realizar la cabeza y los brazos en la forma explicada. Decorar el corderito del abrigo con glacé blanco en cartucho.

Decoración

Preparar dos tortas redondas: de 18 cm y 34 cm de diámetro. Pegar cada una con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Colocar cuatro palillos de brochete en la torta grande y ubicar encima la torta pequeña. Para imitar la nieve, espatular en forma irregular con merengue italiano sin teñir. Trasladar a una bandeja de 40 cm de diámetro cubierta con una blanda plateada. Decorar el borde inferior de la torta con una guarda de merengue en manga con boquilla rizada.

Pegar las cabañas y hacer caminos con confites de colores. Pegar los tronquitos, los pinos y los nenes formando una ronda.

Insertar las velitas y espolvorear toda la torta con azúcar impalpable con ayuda de un tamiz.



Pinos

Modelar un cono en mazapán teñido de verde con colorante comestible y hacerle pequeños cortes con tijera de abajo hacia arriba.

Merengue italiano

Ingredientes

- 450 g de azúcar molida
- 6 claras
- Agua, cantidad necesaria

Procedimiento

Preparar un almidar con el azúcar y el agua hasta lograr punto "bolita dura".

Aparte, batir las claras a nieve hasta que estén bien firmes. Verter el almidar -de a chorritos- sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que el merengue esté bien liviano y esponjoso.



2 Con glacé marrón o crema de chocolate en cartucho decorar las puertas, ventanas y chimeneas.



4 Con glacé blanco en cartucho cortado fino, decorar nieve sobre puertas y ventanas.



5 Decorar hojitas con glacé verde. Con merengue, decorar la nieve de los techos.

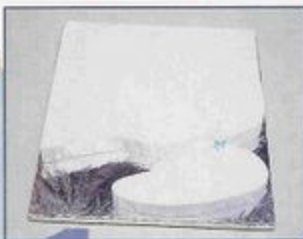
Las Aventuras de Robin Hood

Un castillo decorado con merengue y caramelos le otorga el ambiente apropiado a Robin Hood y a sus amigos.





Soporte y traslado de la torta



1 Cortar una base de telgopor en forma irregular y ubicarla sobre una bandeja resistente forrada con papel aluminio.



2 Preparar dos tortas y pegar una de ellas sobre una base de cartón. Recortar las esquinas de la otra torta y pegarla sobre la primera. Para las torres, hornear budines en latas de durazno y de tomate. Pegar cada budín sobre una base de cartón.



3 Preparar merengue italiano celeste (ver pág. 3). Untar las tortas aplicando golpecitos con la espátula para darle textura y trasladar a la base de telgopor. Untar los budines de la misma forma.



4 Estirar cruzapán violeta, cortar las ventanas según el molde y pegarlas al merengue.



5 Hacer las defensas con caramelos. Para hacer el portón, cortar vainillas y pegarlas al merengue en el frente.



6 Realizar las cúpulas, según el molde, con conos de castañas. Decorarlas con merengue celeste en manga con boquilla lisa imitando ladrillos.



Insertar cuatro palillos en la parte posterior de la torta hasta que se introduzcan en la base de telgopor. Sobre éstos pegar los budines realizados en latas de tomate. A los costados de las tortas ubicar los budines realizados en latas de durazno.



Para formar las piedras, pegar al merengue caramelos masticables, cortándolos al medio con tijera.



Decorar las paredes con merengues marrón y verde en cartucho. Decorar las rejas de la ventana con merengue anaranjado en cartucho. Recortar los banderines en cartulina, pegarlos a palillos e insertarlos en las cúpulas.

Los personajes y accesorios pueden prepararse con anticipación.

Personajes

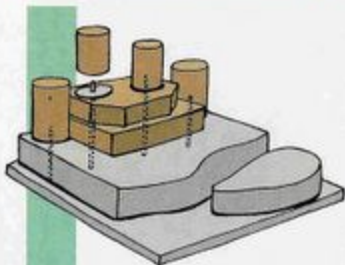
Las figuras se modelan directamente sobre la torta o una base de telgopor. En ese caso, llevarlas a la torta una vez que estén secas. Todas las figuras se modelan en mazapán y las piezas se pegan entre sí con clara de huevo.

Monedas

Estirar mazapán sin tefir y cortar círculos presionando con la punta de una boquilla redonda. Pintarlas con colorante comestible dorado o amarillo.



Soporte y traslado de la torta



Consejos

Este tipo de tortas, en las que se representan castillos o grandes construcciones, pueden tener dos inconvenientes. Uno es que, al llevar una base tan importante, se necesitan muchos kilos de torta para formarla; el otro es el traslado, ya que la torta puede ladearse al moverla. Para solucionar esto le ofrecemos los siguientes "truquitos":

- Realizar el trabajo sobre una bandeja bien resistente, de metal o madera, y la base del castillo hacerla con un telgopor recortado que se cubre con elementos comestibles, sólo para darle continuidad al paisaje. También puede recubrirse con otros materiales, como papel crepé arrugado verde o marrón para imitar la tierra, y azul para el lago.

- Armar la torta sobre el telgopor permitirá sostener bien los bizcochuelos con palillos de brochete y trasladar el trabajo sin dificultad. De esta forma, quedará un trabajo importante con menos kilos de torta.



Decoración de la base

Untar los laterales de la base con dulce de leche y pegarle copos de maíz.



Untar la superficie de la tarta con merengue sin teñir y cubrir todo con coco rallado teñido de verde.



Modelado de los personajes



1 Modelar las piernas en pasta verde. Modelar el cuerpo y un brazo. Atravesar con un palillo de brocheta. Modelar la cabeza en pasta color piel e insertarla. Modelar la bolsa en mazapán y llevarla con monedas de pasta. Modelar el otro brazo y pegarlo al cuerpo apoyándolo en la bolsa. Retirar el palillo. Hacer el caraj en pasta y las flechas con cabitos secos de cerezas. Decorar el pelo con glase en cartucho.



2 Para las piernas, modelar un rollo y curvarlo. Modelar un conito para el cuerpo y pegarlo sobre las piernas. Atravesar con un palillo. Realizar la cabeza. Hacer el caraj con las flechas. Modelar los brazos. Hacer el arco con glase en cartucho. Dejar secar. Retirar el palillo y, con glase en cartucho, decorar la barba, los bigotes y el pelo.



Realizar un camino con cacao. Para imitar el agua, sobre los sectores que se dejan ver de la bandeja, colocar mermelada reducida teñida de azul.



Decorar el pasto con frangote en manga con boquilla para pisito.

Detalle del casco de los guardias

Realizar un corte en la parte posterior de la cabeza y decorar el pelo con glacé en cartucho. Para el casco, modelar una bolita, afinarla hacia uno y otro lado y ahuecarla. Pegarla a la cabeza presionando en los laterales. Para el visor, estirar un rollito de pasta, afinarlo en los extremos y aplanarlo. Calar con una boquilla redonda chica y luego pegar en el frente del casco. Realizar la terminación con dos bolitas aplanadas y pintar el casco con plateado.



Modelar un conito para el cuerpo y marcar la cintura. Hacer el pie. Atravesar con un palillo. Modelar las mangas y pegarlas al cuerpo. Realizar la cabeza. Pegar monedas en las manos. Dejar secar 24 horas y retirar el palillo. Decorar el pelo con glacé en cartucho.



Modelar un conito para el cuerpo. Cortar un rectángulo para hacer el peto y pegarlo. Atravesar con un palillo. Modelar la cabeza. Pintar con rojo una cruz medieval. Pintar el peto con plateado. Modelar los brazos y pegarlos con clara. Hacer la lanza con un espagueti. Retirar el palillo. Decorar el pelo con glacé en cartucho. Hacer el casco (ver dibujos).

Diseños para calcar

Este Suplemento Especial de diseños —extractados de nuestra publicación Patrones— le permitirá a las personas dedicadas a la decoración de tortas o a las artesanías, olvidarse de la tarea de crear dibujos y ganar así mucho tiempo.

Estos diseños se adaptan también a una infinidad de trabajos manuales, lo que permite extender su uso a los profesionales de muchas otras técnicas artesanales.

En el caso de la decoración de tortas, los dibujos pueden rellenarse con glacé fluido, mermelada coloreada, etc.; o bien recortarse en mazapán, fondant extendido, pastillaje u otra pasta comestible, para pegarlos sobre las cubiertas.

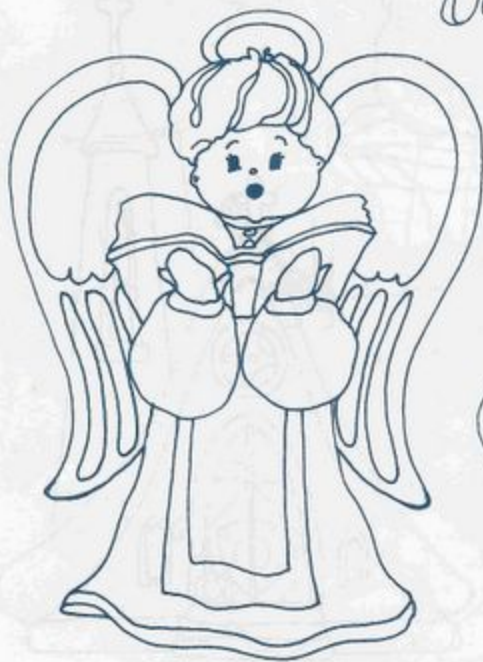
Para no dañar el material original, sugerimos fotocopiar los diseños y luego usar estas fotocopias. Inclusive, las fotocopadoras actuales proporcionan la posibilidad de ampliar o reducir los dibujos de acuerdo a lo que usted necesite.

Esperamos que este Suplemento le sirva de ayudante a la hora de elegir un motivo o, al menos, colaborar cuando no tengan el tiempo suficiente para crear.

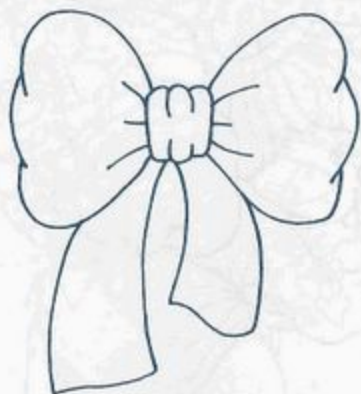
En números siguientes publicaremos nuevos diseños para que su trabajo sea cada vez más fácil y eficiente.

Bodas y compromisos

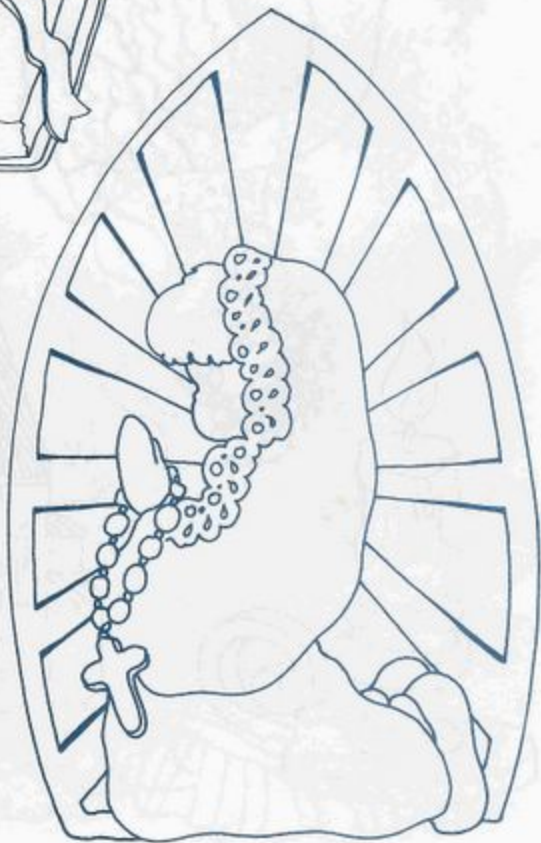












Nacimientos









15 años







15





Comuniones y Bautismos

